

**ВИКОРИСТАННЯ НАТУРАЛЬНИХ СМАКО-АРОМАТИЧНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ Butter Buds
ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МАЙОНЕЗУ ТА СОУСІВ**

Відповідно до Директиви 1334/2008 та висновків Міністерства охорони здоров'я України продукти Butter Buds зареєстровані як **«натуральні ароматизатори»**.

ЗАСТОСУВАННЯ BUTTER BUDS ПРИ ВИРОБНИЦТВІ МАЙОНЕЗУ ТА СОУСІВ ДОЗВОЛЯЄ:

- Збагатити смак та післясмак продукту натуральною вершковістю з різними смаковими відтінками: сирним, оливковим, солодковершковим, кисломолочним, йогуртовим і т.д.;
- При виробництві низькожирних майонезів та соусів посилити органолептичне відчуття жирності і наповненості смаку, не підвищуючи вмісту жиру в рецептурі;
- Згладити смак, зробити його більш гармонійним, рівним;
- Замаскувати небажані смакові відтінки (сухого яєчного порошку, рослинних жирів, сировини нестандартної якості).

ОСНОВНІ ПРОДУКТИ BUTTER BUDS ДЛЯ МАЙОНЕЗУ ТА СОУСІВ:

| СМАК | ІНГРЕДІЄНТ Butter Buds | ЗАГАЛЬНЕ ДОЗУВАННЯ, % ДО МАСИ ПРОДУКТУ |
|---|--|---|
| Смаковий профіль натурального вершкового масла, підвищене відчуття жирності | Висококонцентроване Масло (High Concentrate) | 0,05-0,2 |
| Смак натуральних вершків | Екстракт Сухих Вершків (Dried Cream Extract) | 0,05-0,2 |
| Солодковершковий смак | Вершки Плюс (Cream Plus) | 0,05-0,2 |
| Смак натурального вершкового масла з солонуватим відтінком | Масло 32X (Butter Buds 32X) | 0,05-0,2 |
| Смак солодковершкового масла з яскравою топ-ноту | Масло Азія (Butter Buds Asia) | 0,05-0,2 |
| Пікантний смак і післясмак натуральної оливкової олії | Оливкова Олія (Olive Oil Buds) | 0,3-0,4 |
| Кисломолочний смак йогурту | Йогурт (Yogurt Buds) | 0,2-0,3 |
| Вершковий смак з кисловершковою нотою | Сметана (Sour Cream Buds Concentrate) | 0,05-0,15 |
| Смак зрілого сиру з характерними гострими і пряними нотами | Сир Чеддер (Cheese Buds Cheddar) | 0,7-1,2 |
| Яскравий, наповнений смак зрілого сиру з характерними пряними і солонуватими нотами | Сир Пармезан (Cheese Buds Parmesan) | 0,7-1,2 |
| Ніжний смак сиру з вершковою, горіховою, пряною та солодкою нотами | Сир Гауда (Cheese Buds Gouda) | 0,7-1,2 |

ОСОБЛИВОСТІ ВНЕСЕННЯ:

Обов'язкові умови для повного розкриття смаку Butter Buds - це наявність у технологічному процесі водної фази, температури не менше 50 ° C і ретельного перемішування.

При виробництві майонезу та соусів внесення Butter Buds відбувається разом з сухим молоком у водну фазу при кімнатній температурі до пастеризації.